

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 08.11.2024 14:46:02  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6a3a1f10c8c3199

*Приложение 6  
к основной профессиональной образовательной программе  
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и органи-  
зация общественного питания направленность (профиль) программы  
Технология и организация ресторанного бизнеса.*

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

**Факультет экономики, менеджмента и торговли**

**Кафедра торговли и общественного питания**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**  
**ПО ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**Направление подготовки**  
**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы**  
**«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования Бакалавриат**

**Год начала подготовки 2021**

**Краснодар – 2021 г.**

Составители:

к.т.н., ст. преподаватель КТП к.т.н.,  
доцент КТП  
(ученая степень, ученое звание, должность,)

Л.В. Любимова  
Р.В. Брюшков

Оценочные материалы одобрены на заседании кафедры торговли и общественного питания  
протокол № 6 от «21» января 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....</b>	<b>4</b>
<b>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ .....</b>	<b>4</b>
<b>3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>5</b>
<b>4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ .....</b>	<b>46</b>
<b>5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ .....</b>	<b>51</b>
<b>6. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>54</b>
<b>7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ .....</b>	<b>54</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	
<b>1. Примерная тематика выпускных квалификационных работ .....</b>	<b>58</b>

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Оценочные материалы по государственной итоговой аттестации «Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы» являются неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного бизнеса» и обеспечивают качество образовательного процесса.

Оценочные материалы входят в состав ОПОП ВО, представляют собой совокупность контролируемых материалов, предназначенных для измерения уровня достижения обучающихся установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе государственной итоговой аттестации «Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы».

Оценочные материалы по государственной итоговой аттестации «Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы» используется для контроля уровня подготовки обучающихся в процессе выполнения выпускной квалификационной работы, при проведении текущего контроля успеваемости (контроля самостоятельной работы) и промежуточной аттестации обучающихся по итогам выполнения выпускной квалификационной работы с учетом требований:

«Положения о текущем контроле, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»,

«Положения о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата и программам магистратуры в Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова».

Виды оценочных средств государственной итоговой аттестации «Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы» соответствуют образовательным технологиям, представленным в программе государственной итоговой аттестации.

## 2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного бизнеса» предназначен для оценки знаний и уровня сформированности компетенций / индикаторов освоения компетенций обучающимися при государственной (итоговой) аттестации.

Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного бизнеса» сформирован для решения образовательных проблем:

- контроль и управление образовательным процессом всеми участниками;
- контроль (с помощью набора оценочных средств) и управление (с помощью элементов обратной связи) достижением целей образовательной программы, определенных в виде набора компетенций выпускников;
- достижение такого уровня контроля и управления качеством образования, который бы обеспечил беспрепятственное признание квалификаций выпускников российскими и зарубежными работодателями, а также мировыми образовательными системами.

Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного бизнеса» используется для выполнения выпускной квалификационной работы и оценки качества основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). В ходе итоговой государственной аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного бизнеса».

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного бизнеса» должен решать задачи профессиональной деятельности следующих типов:

- технологический
- организационно-управленческий
- проектный.

### **3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

В результате прохождения государственной итоговой аттестации у выпускников по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного бизнеса», оценивается уровень сформированности компетенций, то есть способность применять в практической деятельности знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Перечень компетенций, формируемых и проверяемых в результате государственной итоговой аттестации, представлен в таблицах 1, 2, 3.

Таблица 1 – Универсальные компетенции, формируемые и проверяемые в результате государственной итоговой аттестации

Категория (группа) универсальных компетенций	Компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи	<p><b>УК-1.1. З-1.</b> <b>Знает</b> основные методы критического анализа и основы системного подхода как общенаучного метода</p> <p><b>УК-1.1. У-1.</b> <b>Умеет</b> анализировать задачу, используя основы критического анализа и системного подхода</p> <p><b>УК-1.1. У-2.</b> <b>Умеет</b> осуществлять поиск необходимой для решения поставленной задачи информации, критически оценивая надежность различных источников информации</p>
		УК-1.2. Разрабатывает варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации	<p><b>УК-1.2. З-1.</b> <b>Знает</b> критерии сопоставления различных вариантов решения поставленной задачи</p> <p><b>УК-1.2. У-1.</b> <b>Умеет</b> осуществлять критический анализ собранной информации на соответствие ее условиям и критериям решения поставленной задачи.</p> <p><b>УК-1.2. У-2.</b> <b>Умеет</b> отличать факты от мнений, интерпретаций и оценок при анализе собранной информации.</p> <p><b>УК-1.2. У-3.</b> <b>Умеет</b> сопоставлять и оценивать различные варианты решения поставленной задачи, определяя их достоинства и недостатки.</p>
		УК-1.3. Выбирает оптимальный вариант решения задачи, аргументируя	<p><b>УК-1.3. З-1.</b> <b>Знает</b> принципы, критерии, правила построения суждения и оценок.</p> <p><b>УК-1.3. У-1.</b></p>

		свой выбор	<p><b>Умеет</b> формировать собственные суждения и оценки, грамотно и логично. аргументируя свою точку зрения</p> <p><b>УК-1.3. У-2.</b> <b>Умеет</b> применять теоретические знания в решении практических задач.</p>
Разработка и реализация проектов	<p><b>УК-2.</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.</p>	<p><b>УК-2.1.</b> Понимает базовые принципы постановки задач и выработки решений.</p>	<p><b>УК-2.1. 3-1.</b> <b>Знает</b> основные принципы и концепции в области целеполагания и принятия решений.</p> <p><b>УК-2.1. 3-2.</b> <b>Знает</b> методы генерирования альтернатив решений и приведения их к сопоставимому виду для выбора оптимального решения.</p> <p><b>УК-2.1. 3-3.</b> <b>Знает</b> природу данных, необходимых для решения поставленных задач.</p> <p><b>УК-2.1. У-1.</b> <b>Умеет</b> системно анализировать поставленные цели, формулировать задачи и предлагать обоснованные решения</p> <p><b>УК-2.1. У-2.</b> <b>Умеет</b> критически оценивать информацию о предметной области принятия решений</p> <p><b>УК-2.1. У-3.</b> <b>Умеет</b> использовать инструментальные средства для разработки и принятия решений</p>
		<p><b>УК-2.2.</b> Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p><b>УК-2.2. 3-1.</b> <b>Знает</b> основные методы принятия решений, в том числе в условиях риска и неопределенности.</p> <p><b>УК-2.2. 3-2.</b> <b>Знает</b> виды и источники возникновения рисков принятия решений, методы управления ими.</p>

			<p><b>УК-2.2. 3-3.</b> Знает основные нормативно-правовые документы, регламентирующие процесс принятия решений в конкретной предметной области.</p> <p><b>УК-2.2. У-1.</b> Умеет проводить многофакторный анализ элементов предметной области для выявления ограничений при принятии решений.</p> <p><b>УК-2.2. У-2.</b> Умеет разрабатывать и оценивать альтернативные решения с учетом рисков</p> <p><b>УК-2.2. У-3.</b> Умеет выбирать оптимальные решения исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.</p>
Командная работа и лидерство	<p><b>УК-3.</b> Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p><b>УК-3.1.</b> Понимает основные аспекты межличностных и групповых коммуникаций</p>	<p><b>УК-3.1. 3-1.</b> Знает основные принципы и методы управления человеческими ресурсами для организации групповой работы.</p> <p><b>УК-3.1. 3-2.</b> Знает методы оценки эффективности командной работы.</p> <p><b>УК-3.1. 3-3.</b> Знает основные модели командообразования и технологии эффективной коммуникации в команде.</p> <p><b>УК-3.1. У-1.</b> Умеет проектировать межличностные и групповые коммуникации.</p> <p><b>УК-3.1. У-2.</b> Умеет определять свою роль в команде, ставить цели и формулировать задачи, связанные с ее реализацией.</p> <p><b>УК-3.1. У-3.</b> Умеет выстраивать взаимодействие с учетом</p>



			социальных особенностей членов команды
		<b>УК-3.2.</b> Применяет методы командного взаимодействия	<b>УК-3.2. 3-1.</b> <b>Знает</b> теоретические основы и практические аспекты организации командной работы <b>УК-3.2. 3-2.</b> <b>Знает</b> основные методы анализа группового взаимодействия. <b>УК-3.2. 3-3.</b> <b>Знает</b> методы анализа командных ролей. <b>УК-3.2. У-1.</b> <b>Умеет</b> проектировать и организовывать командную работу. <b>УК-3.2. У-2.</b> <b>Умеет</b> определять и корректировать командные роли. <b>УК-3.2. У-3.</b> <b>Умеет</b> определять потребности участников команды в овладении новыми знаниями и умениями.
Коммуникация	<b>УК-4.</b> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	<b>УК-4.1.</b> Выбирает на государственном языке РФ и иностранном(-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль и средства взаимодействия в общении с деловыми партнерами	<b>УК-4.1. 3-1.</b> <b>Знает</b> нормы устной речи, принятые в профессиональной среде <b>УК-4.1. У-1.</b> <b>Умеет</b> выбирать стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке применительно к ситуации взаимодействия <b>УК-4.1. У-2.</b> <b>Умеет</b> применять иностранный язык на уровне, необходимом и достаточном для общения в профессиональной среде
		<b>УК-4.2.</b> Ведет деловую переписку на государственном языке РФ и иностранном(-ых) языках.	<b>УК-4.2. 3-1.</b> <b>Знает</b> нормы письменной речи, принятые в профессиональной среде. <b>УК-4.2. У-1.</b> <b>Умеет</b> вести деловую переписку на государственном языке РФ

			и/или иностранном языке.
		<b>УК-4.3.</b> Использует диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах.	<b>УК-4.3. 3-1.</b> <b>Знает</b> нормы и модели речевого поведения применительно к конкретной ситуации академического и профессионального взаимодействия  <b>УК-4.3. У-1.</b> <b>Умеет</b> выстраивать монолог, вести диалог и полилог с соблюдением норм речевого этикета, аргументированно отстаивать свои позиции и идеи.
		<b>УК-4.4.</b> Умеет выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного(-ых) на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный(-ые).	<b>УК-4.4. 3-1.</b> <b>Знает</b> особенности и правила перевода официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский и с русского языка на иностранный  <b>УК-4.3. У-1.</b> <b>Умеет</b> выполнять корректный устный и письменный перевод с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный язык профессиональных текстов
Межкультурное взаимодействие	<b>УК-5.</b> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<b>УК-5.1.</b> Имеет базовые представления о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	<b>УК-5.1. 3-1.</b> <b>Знает</b> о наличии межкультурного разнообразия общества в социально-историческом контексте  <b>УК-5.1. 3-2.</b> <b>Знает</b> о наличии межкультурного разнообразия общества в философском контексте.  <b>УК-5.1. 3-3.</b> <b>Знает</b> о наличии межкультурного разнообразия общества в философском контексте.  <b>УК-5.1. У-1.</b> <b>Умеет</b> воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте.

			<p><b>УК-5.1. У-2.</b>  <b>Умеет</b> воспринимать межкультурное разнообразие общества в этическом контексте.</p> <p><b>УК-5.1. У-3.</b>  <b>Умеет</b> воспринимать межкультурное разнообразие общества в философском контексте.</p>
		<p><b>УК-5.2.</b>  Понимает необходимость восприятия и учета межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p><b>УК-5.2. З-1.</b>  <b>Знает</b> причины межкультурного разнообразия общества в социально-историческом контексте.</p> <p><b>УК-5.2. З-2.</b>  <b>Знает</b> причины межкультурного разнообразия общества в этическом контексте.</p> <p><b>УК-5.2. З-3.</b>  <b>Знает</b> причины межкультурного разнообразия общества в философском контексте.</p> <p><b>УК-5.2. У-1.</b>  <b>Умеет</b> учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках социально-исторического контекста.</p> <p><b>УК-5.2. У-2.</b>  <b>Умеет</b> учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках этического контекста.</p> <p><b>УК-5.2. У-3.</b>  <b>Умеет</b> учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках философского контекста.</p>
<p>Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)</p>	<p><b>УК-6.</b>  Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p><b>УК-6.1.</b>  Адекватно оценивает временные ресурсы и ограничения и эффективно использует эти ресурсы</p>	<p><b>УК-6.1. З-1.</b>  <b>Знает</b> методы эффективного планирования времени, основные приемы эффективного управления собственным временем</p> <p><b>УК-6.1. У-1.</b>  <b>Умеет</b> эффективно организовывать и структурировать свое время</p> <p><b>УК-6.1. У-2.</b></p>

			<p><b>Умеет</b> критически оценить эффективность использования временных и других ресурсов при решении профессиональных задач</p>
		<p><b>УК-6.2.</b> Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе</p>	<p><b>УК-6.2. 3-1.</b> <b>Знает</b> содержание и принципы самоорганизации и саморазвития</p> <p><b>УК-6.2. 3-2.</b> <b>Знает</b> свои личностные особенности и возможности в контексте самообразования</p> <p><b>УК-6.2. 3-3.</b> <b>Знает</b> современные тренды рынка труда, а также основы карьерного роста в своей профессиональной деятельности</p> <p><b>УК-6.2. У-1.</b> <b>Умеет</b> планировать цели и направления своей социальной и профессиональной деятельности с учетом личностных характеристик, внешних и внутренних факторов и угроз.</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	<p><b>УК-7.</b> Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p><b>УК-7.1.</b> Рассматривает нормы здорового образа жизни как основу для полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p><b>УК-7.1. 3-1.</b> <b>Знает</b> нормы здорового образа жизни, правильного питания и поведения.</p> <p><b>УК-7.1. 3-2.</b> <b>Имеет представление</b> о нормативной базе общей физической подготовки для своего половозрастного профиля.</p> <p><b>УК-7.1. У-1.</b> <b>Умеет</b> соотносить здоровьесберегающие технологии поддержания здорового образа с физиологическими особенностями своего организма</p>
		<p><b>УК-7.2.</b> Выбирает и использует здоровьесберегающие приемы физической культуры для укрепления организма в целях осуществления полноценной профессио-</p>	<p><b>УК-7.2. 3-1.</b> <b>Знает</b> основы общей физической подготовки, в том числе здоровьесбережения.</p> <p><b>УК-7.2. 3-1.</b> <b>Знает</b> свои личностные возможности и особенности организма с точки зрения фи-</p>

		нальной и другой деятельности	физической подготовки <b>УК-7.2. У-1.</b> <b>Умеет</b> использовать основы физической культуры для укрепления организма в целях сохранения полноценной профессиональной и другой деятельности
Безопасность жизнедеятельности	<b>УК-8.</b> Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	<b>УК-8.1.</b> Применяет теоретические и практические знания и навыки для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах	<b>УК-8.1. 3-1.</b> <b>Знает</b> основные положения концепции устойчивого развития общества  <b>УК-8.1. 3-2.</b> <b>Знает</b> основы экологии и техники безопасности  <b>УК-8.1. У-1.</b> <b>Умеет</b> обеспечивать безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности  <b>УК-8.1. У-2.</b> <b>Умеет</b> выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями условий безопасности в быту и на рабочем месте
		<b>УК-8.2.</b> Осуществляет оперативные действия по предотвращению чрезвычайных ситуаций и/или их последствий, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов	<b>УК-8.2. 3-1.</b> <b>Знает</b> алгоритм действий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.  <b>УК-8.2. У-1.</b> <b>Умеет</b> действовать в чрезвычайных ситуациях и при возникновении военных конфликтов.
Инклюзивная компетентность	<b>УК-9.</b> Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	<b>УК-9.1.</b> Осознает значимость и проблемы профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями	<b>УК-9.1. 3-1.</b> <b>Понимает</b> специфику потребностей лиц с ограниченными возможностями в профессиональной и социальной среде  <b>УК-9.1. У-1.</b> <b>Умеет</b> аргументированно объяснять ценность многообразия и опровергать стереотипы в отношении лиц с ограниченными возможностями
		<b>УК-9.2.</b> Содействует успешной профессиональ-	<b>УК-9.2. 3-1.</b> <b>Знает</b> основные методы профессиональной и соци-

		ной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями	альной адаптации лиц с ограниченными возможностями  <b>УК-9.2. У-1.</b> <b>Умеет</b> идентифицировать возможности более глубокого вовлечения лиц с ограниченными возможностями в профессиональную деятельность  <b>УК-9.2. У-2.</b> <b>Умеет</b> создавать условия для более глубокого вовлечения лиц с ограниченными возможностями в организационную среду и профессиональную деятельность с учетом их особых потребностей  <b>УК-9.2. У-3.</b> <b>Умеет</b> выбирать способы и технологии коммуникации, учитывающие особые потребности лиц с ограниченными возможностями
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	<b>УК-10.</b> Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<b>УК-10.1.</b> Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	<b>УК-10.1. 3-1.</b> <b>Знает</b> основы поведения экономических агентов, в том числе теоретические принципы рационального выбора (максимизация полезности) и наблюдаемые отклонения от рационального поведения (ограниченная рациональность, поведенческие эффекты и систематические ошибки, с ними связанные).  <b>УК-10.1. 3-2.</b> <b>Знает</b> принципы рыночного обмена и закономерности функционирования рыночной экономики, ее основные понятия, основные принципы экономического анализа для принятия решений (учет альтернативных издержек, изменение ценности во времени, сравнение предельных величин).  <b>УК-10.1. 3-3.</b> <b>Знает</b> факторы технического и технологического прогресса

		<p>са и повышения производительности, показатели социально-экономического развития и роста, ресурсные и экологические ограничения развития, понимает необходимость долгосрочного устойчивого развития.</p> <p><b>УК-10.1. 3-4.</b>  <b>Знает</b> особенности циклического развития рыночной экономики, риски инфляции, безработицы, потери благосостояния и роста социального неравенства в периоды финансово-экономических кризисов.</p> <p><b>УК-10.1. 3-5.</b>  <b>Знает</b> сущность и функции предпринимательской деятельности и риски, связанные с ней, особенности частного и государственного предпринимательства, инновационной деятельности.</p> <p><b>УК-10.1. 3-6.</b>  <b>Знает</b> понятие общественных благ и роль государства в их обеспечении, цели, задачи и инструменты регулятивной (в том числе бюджетной, денежно-кредитной, социальной и пенсионной) политики государства, понимает влияние государственного регулирования на экономическую динамику и благосостояние индивидов.</p> <p><b>УК-10.1. У-1.</b>  <b>Умеет</b> критически оценивать информацию о перспективах экономического роста и технологического развития экономики страны, последствий экономической политики для принятия обоснованных экономических решений.</p>	<p>са и повышения производительности, показатели социально-экономического развития и роста, ресурсные и экологические ограничения развития, понимает необходимость долгосрочного устойчивого развития.</p> <p><b>УК-10.1. 3-4.</b>  <b>Знает</b> особенности циклического развития рыночной экономики, риски инфляции, безработицы, потери благосостояния и роста социального неравенства в периоды финансово-экономических кризисов.</p> <p><b>УК-10.1. 3-5.</b>  <b>Знает</b> сущность и функции предпринимательской деятельности и риски, связанные с ней, особенности частного и государственного предпринимательства, инновационной деятельности.</p> <p><b>УК-10.1. 3-6.</b>  <b>Знает</b> понятие общественных благ и роль государства в их обеспечении, цели, задачи и инструменты регулятивной (в том числе бюджетной, денежно-кредитной, социальной и пенсионной) политики государства, понимает влияние государственного регулирования на экономическую динамику и благосостояние индивидов.</p> <p><b>УК-10.1. У-1.</b>  <b>Умеет</b> критически оценивать информацию о перспективах экономического роста и технологического развития экономики страны, последствий экономической политики для принятия обоснованных экономических решений.</p>
		<p><b>УК-10.2.</b>  <b>Применяет</b> методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих</p>	<p><b>УК-10.2. 3-1.</b>  <b>Знает</b> основные виды личных доходов, основные виды расходов, в том числе обязательных, принципы личного финансового планирования и</p>

		<p>и долгосрочных финансовых целей</p>	<p>ведения личного бюджета</p> <p><b>УК-10.2. У-1.</b>  <b>Умеет</b> оценивать свои права на налоговые льготы, пенсионные и социальные выплаты</p> <p><b>УК-10.2. У-2.</b>  <b>Умеет</b> вести личный бюджет, в том числе используя программные продукты</p> <p><b>УК-10.2. У-3.</b>  <b>Умеет</b> решать типичные задачи в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на разных этапах жизненного цикла</p>
		<p><b>УК-10.3.</b> Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски</p>	<p><b>УК-10.3. З-1.</b>  <b>Знает</b> основные финансовые организации и принципы взаимодействия с ними, основные финансовые инструменты и возможности их использования для достижения финансового благополучия.</p> <p><b>УК-10.3. З-2.</b>  <b>Знает</b> виды и источники возникновения экономических и финансовых рисков для индивида, способы их снижения.</p> <p><b>УК-10.3. У-1.</b>  <b>Умеет</b> пользоваться источниками информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, анализировать условия финансовых продуктов и положения договоров с финансовыми организациями.</p> <p><b>УК-10.3. У-2.</b>  <b>Умеет</b> оценивать индивидуальные риски, в том числе риск стать жертвой мошенничества, и управлять ими.</p>
<p>Гражданская позиция</p>	<p><b>УК-11.</b>  Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному</p>	<p><b>УК-11.1.</b>  Реализует гражданские права и осознанно участвует в жизни общества.</p>	<p><b>УК-11.1. З-1.</b>  <b>Знает</b> права и обязанности человека и гражданина, основы законодательства РФ и правового поведения.</p>



	поведению.		<p><b>УК-11.1. . У-1.</b>  <b>Умеет</b> оценивать события и ситуации, оказывающие влияние на политику и общество; выстраивать свою жизненную позицию, основанную на гражданских ценностях и социальной ответственности</p> <p><b>УК-11.1 У-2.</b>  <b>Демонстрирует</b> способность рефлексировать и конструктивно разрешать проблемные ситуации, связанные с нарушением гражданских прав, применением манипулятивных технологий формирования ложных и антиправовых действий.</p>
		<p><b>УК-11.2.</b>  Следует базовым этическим ценностям, демонстрируя нетерпимое отношение к коррупционному поведению.</p>	<p><b>УК-11.2. З-1.</b>  <b>Знает</b> базовые этические ценности и способен формировать личностную позицию по основным вопросам гражданско-этического характера.</p> <p><b>УК-11.2. У-1.</b>  <b>Умеет</b> давать правовую и этическую оценку ситуациям, связанным с коррупционным поведением.</p> <p><b>УК-11.2. У-2.</b>  <b>Демонстрирует</b> понимание социальных, правовых, этических последствий коррупционных действий.</p>

Таблица 2 – Общепрофессиональные компетенции, формируемые и проверяемые в результате государственной итоговой аттестации

Категория (группа) универсальных компетенций	Компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения
<b>Информационно-коммуникационные технологии</b>	<b>ОПК-1.</b> Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<b>ОПК-1.1</b> Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, соблюдает требования информационной безопасности при осуществлении профессиональной деятельности	<b>ОПК-1.1.3-1</b> <b>Знает</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания  <b>ОПК-1.1.У-1</b> <b>Умеет</b> работать в качестве пользователя программ для решения профессиональных задач, создавать базы данных, соблюдать основные требования информационной безопасности.
<b>Естественнонаучные принципы и методы</b>	<b>ОПК-2.</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<b>ОПК-2.1.</b> Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья  <b>ОПК-2.2.</b> Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья	<b>ОПК-2.1.3-1</b> <b>Знает</b> основные методы математической обработки данных в объеме, необходимом для профессиональной деятельности и результатов научного исследования.  <b>ОПК-2.1. У-1.</b> <b>Умеет</b> использовать математические методы при планировании технологических процессов разработки пищевой продукции и осуществления деятельности предприятия общественного питания  <b>ОПК-2.2.3-1</b> <b>Знает</b> основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности продукции  <b>ОПК-2.2. У-1</b> <b>Умеет</b> проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания
<b>Инженерные процессы</b>	<b>ОПК-3.</b> Способен использовать зна-	<b>ОПК-3.1.</b> Применяет знания инженерных наук в обла-	<b>ОПК-3.1.3-1</b> <b>Знает</b> рациональные способы эксплуатации машин и техно-

	<p>ния инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>сти эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания</p> <p><b>ОПК-3.2.</b> Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания</p>	<p>логического оборудования при производстве продукции питания.</p> <p><b>ОПК-3.1.У-1</b> <b>Умеет</b> произвести расчет и подбор оборудования в зависимости от вида технологического процесса</p> <p><b>ОПК-3.2.3-1</b> <b>Знает</b> требования по подготовке технологического проекта, правила составления проектной документации.</p> <p><b>ОПК-3.2.У-1</b> <b>Умеет</b> разрабатывать варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания</p>
<p><b>Технологические процессы</b></p>	<p><b>ОПК - 4.</b> Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p><b>ОПК - 4.1.</b> Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания</p> <p><b>ОПК-4.2.</b> Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания</p>	<p><b>ОПК - 4.1. 3-1</b> <b>Знает</b> технологию производства продукции общественного питания</p> <p><b>ОПК - 4.1. У-1</b> <b>Умеет</b> осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий</p> <p><b>ОПК - 4.2. 3-1</b> <b>Знает</b> виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания</p> <p><b>ОПК - 4.2. У-1</b> <b>Умеет</b> разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.</p>
<p><b>Организация и контроль производства</b></p>	<p><b>ОПК - 5.</b> Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>	<p><b>ОПК - 5.1.</b> Знает методики контроля и управления качеством продукции общественного питания</p>	<p><b>ОПК - 5.1. 3-1</b> <b>Знает</b> требования к качеству и безопасности кулинарной продукции</p> <p><b>ОПК - 5.1. У-1</b> <b>Умеет</b> использовать методы проведения стандартных испытаний по определению показате</p>

		<p><b>ОПК - 5.2.</b> Разрабатывает программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p>	<p>телей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p> <p><b>ОПК - 5.2. 3-1</b> <b>Знает</b> и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности.</p> <p><b>ОПК - 5.2. У-1</b> <b>Умеет</b> проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению</p>
--	--	---	---

Таблица 3 – Профессиональные компетенции, формируемые и проверяемые в результате государственной итоговой аттестации

Типы задач профессиональной деятельности	Компетенции	Задача профессиональной деятельности	Компетенции
Технологический	<p><b>ПК-1</b> Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>ПК-1.1</b> Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-1.1. 3-1. Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов, сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.1. У-1. Умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.1. 3-2. Знает методики расчета и подбора технического оснащения для внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

		<p>ПК-1.1. У-2. Умеет применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.1. З-3. Знает требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ПК-1.1. У-3. Умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.1. З-4. Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.1. У-4 Умеет применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>	<p>ПК-1.1. У-2. Умеет применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.1. З-3. Знает требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ПК-1.1. У-3. Умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.1. З-4. Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.1. У-4 Умеет применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>
		<p><b>ПК-1.2</b> Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках при-</p>	<p>ПК-1.2. З-1. Знает факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного</p>

		<p>нятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ПК-1.2. У-1. Умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.2. З-2. Знает правила первичного документооборота, учета и отчетности при проектировании производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p> <p>ПК-1.2. У-2. Умеет рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p><b>ПК-1.3</b> Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>ПК-1.3. З-1. Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем</p> <p>ПК-1.3. У-1. Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

		<p>ПК-1.3. 3-2. Знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе разработки технологической эксплуатационной документации по внедрению технологического оборудования и его техническому обслуживанию для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.3. У-2. Умеет применять методы оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>ПК-1.3. 3-3. Знает методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.3. У-3. Умеет вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p> <p>ПК-1.3. 3-4. Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-</p>
--	--	---

		<p>измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.3. У-4. Умеет осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала по соблюдению требований охраны труда при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.3. З-5. Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.3. У-5. Умеет вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>	
		<p><b>ПК 1.4</b> Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>ПК-1.4. З-1. Знает методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ПК-1.4. У-1. Умеет проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализиро-</p>



		<p>ванных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания</p> <p>ПК-1.4. 3-2. Знает методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.4. У-2. Умеет применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.4. 3-3. Знает технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.4. У-3. Умеет рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-1.4. 3-2. Знает методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.4. У-2. Умеет применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.4. 3-3. Знает технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.4. У-3. Умеет рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	<p><b>ПК-1.5</b> Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массово-</p>		<p>ПК-1.5. 3-1. Знает правила документооборота, учета и отчетности при оформлении изменений в технической и технологической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в</p>

		го изготовления и специализированных пищевых продуктов.	<p>электронном виде</p> <p>ПК-1.5. У-1. Умеет вести документооборот при изменении в технической и технологической документации в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p> <p>ПК-1.5. 3-2. Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей</p> <p>ПК-1.5. У-2 Умеет вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей</p>
Организационно-управленческий	<b>ПК-2</b> Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	<b>ПК-2.1</b> Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	<p>ПК-2.1. 3-1. Знает нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>ПК-2.1. У-1. Умеет применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля</p> <p>ПК-2.1. 3-2. Знает методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых</p>

			<p>продуктов</p> <p>ПК-2.1. У-2. Умеет проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.1. З-3. Знает физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.1. У-3. Умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.1. З-4. Знает методики осуществления технологического контроля с использованием сенсорного анализа для внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.1. У-4. Умеет проводить исследования качества готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая, органолептический метод, в целях повышения эффективности производства</p>
--	--	--	---

		<p>ПК-2.1. 3-5. Знает методы лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.1. У-5. Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, химический и физико-химический анализ, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	
		<p><b>ПК-2.2</b> Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.</p>	<p>ПК-2.2. 3-1. Знает назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.2. У-1. Умеет осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых</p>

		<p>продуктов</p> <p>ПК-2.2. 3-2. Знает основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.2. У-2. Умеет анализировать свойства пищевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
		<p><b>ПК-2.3</b> Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>ПК-2.3. 3-1. Знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.3. У-1. Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологическую дисциплину и качество готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.3. 3-2. Знает причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.3. У-2. Умеет выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовле-</p>

			<p>ния и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.3. 3-3. Знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе деятельности предприятия общественного питания</p> <p>ПК-2.3. У-3. Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах для обеспечения деятельности предприятий питания</p>
	<p><b>ПК-3</b> Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p><b>ПК-3.1</b> Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>ПК-3.1. 3-1. Знает технологии маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, используют результаты маркетинговых исследований для разработки концепции предприятия питания</p> <p>ПК-3.1. У-1. Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в сфере маркетинга предприятий общественного питания; разрабатывать концепцию предприятия питания</p> <p>ПК-3.1. 3-2. Знает технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и спе-</p>

			<p>специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.1. У-2. Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.1. З-3. Знает методы исследования конъюнктуры рынка и услуг в области общественного питания и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.1. У-3. Умеет применять методы обработки аналитических данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей</p>
		<p><b>ПК-3.2</b> Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>ПК-3.2. З-1. Знает показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.2. У-1. Умеет организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом</p> <p>ПК-3.2. З-2. Знает состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.2. У-2.</p>

			<p>Умеет использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.2. 3-3. Знает принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.2. У-3. Умеет осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p><b>ПК-3.3</b> Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.</p>	<p>ПК-3.3. 3-1. Знает методы компьютерного моделирования технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>ПК-3.3. У-1. Умеет использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций</p> <p>ПК-3.3. 3-2.</p>



			<p>Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.3. У-2. Умеет использовать стандартное программное обеспечение при проектировании производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p> <p>ПК-3.3. З-3. Знает методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p> <p>ПК-3.3. У-3. Умеет осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	<p><b>ПК-4</b> Способен управлять материальными</p>	<p><b>ПК-4.1</b> Формирует системы бизнес-процессов, ре-</p>	<p>ПК-4.1. З-1. Знает теории межличностного и делового общения, перегово-</p>

	<p>ми ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия.</p>	<p>гламентов и стандартов предприятия питания.</p>	<p>ров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания</p> <p>ПК-4.1. У-1. Умеет пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания</p> <p>ПК-4.1. 3-2. Знает специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов</p> <p>ПК-4.1. У-2. Умеет пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания</p> <p>ПК-4.1. 3-3. Знает инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания</p> <p>ПК-4.1. У-3. Умеет пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания</p> <p>ПК-4.1. 3-4. Знает теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания</p> <p>ПК-4.1. У-4. Умеет использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава</p>
--	--	--	---

		<p>и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>ПК-4.1. 3-5. Знает основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов</p> <p>ПК-4.1. У-5. Умеет пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания</p> <p>ПК-4.1. 3-6. Знает основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам</p> <p>ПК-4.1. У-6. Умеет осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам</p> <p>ПК-4.1. 3-7. Знает трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания</p> <p>ПК-4.1. У-7. Умеет использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность</p>
--	--	---

			<p>труда предприятия питания</p> <p>ПК-4.1. З-8. Знает основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов</p> <p>ПК-4.1. У-8. Умеет осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>
		<p><b>ПК-4.2</b> Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания.</p>	<p>ПК-4.2. З-1. Знает инновационные методы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>ПК-4.2. У-1. Умеет пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе при планировании текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>ПК-4.2. З-2. Знает законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>ПК-4.2. У-2. Умеет осуществлять планирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в соответствии с законодательством Российской Федерации</p>
		<p><b>ПК-4.3</b> Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)</p>	<p>ПК-4.3. З-1. Знает бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания</p> <p>ПК-4.3. У-1. Умеет осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия пита-</p>

			<p>ния</p> <p>ПК-4.3. 3-2. Знает экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>ПК-4.3. У-2. Умеет осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>ПК-4.3. 3-3. Знает методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)</p> <p>ПК-4.3. У-3. Умеет пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов)</p>
	<p><b>ПК-5</b> Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.</p>	<p><b>ПК-5.1</b> Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам.</p>	<p>ПК-5.1. 3-1. Знает основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций на предприятиях питания</p> <p>ПК-5.1. У-1. Умеет осуществлять проведение деловых встреч с соблюдением протокола и этикета с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания</p> <p>ПК-5.1. 3-2. Знает методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач</p>

		<p>ПК-5.1. У-2. Умеет организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач</p> <p>ПК-5.1. З-3. Знает основы организации деятельности предприятий питания для разработки современных систем и концепций в том числе эстетики ресторанной продукции с учетом требований потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</p> <p>ПК-5.1. У-3. Умеет осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания</p> <p>ПК-5.1. З-4. Знает основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон</p> <p>ПК-5.1. У-4. Умеет осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей</p> <p>ПК-5.1. З-5. Знает законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания в вопросах разработки систем рационального питания для потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</p> <p>ПК-5.1. З-6. Знает основы организации деятельности предприятий питания для разработки систем ра-</p>
--	--	---

			<p>ционального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон</p> <p>ПК-5.1. У-5. Умеет осуществлять разработку систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон</p>
		<p><b>ПК-5.2</b> Разрешает проблемные ситуации потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.</p>	<p>ПК-5.2. 3-1. Знает методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций</p> <p>ПК-5.2. У-1. Умеет организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций</p> <p>ПК-5.2. 3-2. Знает основы межличностного и делового общения, переговоров, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций для решения проблемных ситуаций на предприятиях питания</p> <p>ПК-5.2. У-2. Умеет соблюдать протокол деловых встреч и этикет с целью недопущения конфликтных ситуаций с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания</p>

Результаты каждого государственного аттестационного испытания определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

Основными этапами формирования данных компетенций при прохождении государственной итоговой аттестации «Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы» является изучение содержательно связанных между собой этапов выполнения задания на выпускную квалификационную работу. Прохождение каждого этапа предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями.

Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимися.

Этапы формирования компетенций в процессе выполнения выпускной квалификационной работы представлены в таблице 4.

Таблица 4 – Соотношение содержания разделов ВКР совокупным ожидаемым результатом обучения

№ п.п.	Содержание ВКР	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения	Форма контроля
1	Введение	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5,	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2	УК-1.1; 3-1 У-1 У-2 УК-1.2; 3-1 У-1 У-2 У-3 УК-1.3; 3-1 У-1 У-2 УК-2.1; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3 УК-2.2; 3-1 У-1 У-2 3-2 3-3 У-3 УК-3.1; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3 УК-3.2; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3 УК-4.1; 3-1 У-1 У-2 УК-4.2; 3-1 У-1 УК-4.3; У-1 У-2 УК-4.4; 3-1 У-1 УК-5.1; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3 УК-5.2 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3	Консультации с научным руководителем
2	Первый раздел	УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10	УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1;	УК-6.1; 3-1 У-1 У-2 УК-6.2; 3-1 3-2 3-3 У-1 УК-7.1; 3-1 3-2 У-1 УК-7.2; 3-1 3-2 У-1 УК-8.1 3-1 3-2 У-1 У-2 УК-8.2; 3-1 У-1 УК-9.1; 3-1 У-1 УК-9.2; 3-1 У-1 У-2 У-3 УК-10.1; 3-1 3-2 3-3 3-4 3-5 3-6 У-1	Консультации с научным руководителем
3	Второй раздел	УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2	УК-11.1; 3-1 У-1 У-2 УК-11.2; 3-1 У-1 У-2 ОПК-1.1; 3-1 У-1 ОПК-2.1; 3-1 3-2 ОПК-2.2; У-1 ОПК-3.1; 3-1 У-1 ОПК-3.2; 3-1 У-1 ОПК-4.1; 3-1 У-1 ОПК-4.2; 3-1 У-1 ОПК-5.1; 3-1 У-1 ОПК-5.2; 3-1 У-1 ПК-1 .1; 3-1 3-2 У-1 У-2 ПК-1 .2; 3-1 У-1 У-2 ПК-1 .3; 3-1 3-2 3-3 ПК-1 .4; 3-1 3-2 У-1 У-2 У-3 ПК-1 .5; 3-1 У-1	Консультации с научным руководителем



				ПК-2.1; 3-1 3-2 У-1 У-2 ПК-2.2; 3-1 3-2 У-1 У-2 У-3 У-4 У-5 У-6 ПК-2.3; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 ПК-3 .1; 3-1 3-2 У-1 ПК-3 .2; 3-1 3-2 У-1 ПК-3 .3; 3-1 3-2 3-3 3-4 3-5 У-1 У-2 У-3 ПК-4 .1; 3-1 3-2 3-3 3-4 3-5 У-1 У-2 У-3 ПК-4 .2; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 ПК-4 .3; 3-1 3-2 ПК-5 .1; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 ПК-5 .2 3-1 3-2 У-1	
Третий раздел	УК-10.2, УК-10.3; УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2	УК-10.2; 3-1 У-1 У-2 У-3 УК-10.3; 3-1 3-2 У-1 У-2 УК-11.1; 3-1 3-2 УК-11.2; ОПК-1.1; 3-1 У-1 ОПК-2.1; 3-1 3-2 ОПК-2.2; У-1 ОПК-3.1; 3-1 У-1 ОПК-3.2; 3-1 У-1 ОПК-4.1; 3-1 У-1 ОПК-4.2; 3-1 У-1 ОПК-5.1; 3-1 У-1 ОПК-5.2; 3-1 У-1 ПК-1.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3.3-4. У-4 ПК-1.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2. ПК-1.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. У-5. ПК-1.4. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-1.5. 3-1. У-1. 3-2. У-2 ПК-2.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. У-5. ПК-2.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2. ПК-2.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-3.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-3.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-3.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-4.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. У-5. 3-6. У-6. 3-7. У-7. 3-8. У-8. ПК-4.2. 3-1. У-1. 3-2.	Консультации с научным руководителем	

				У-2. ПК-4.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-5.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. 3-6. У-5. ПК-5.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2.	
5	Заключение	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2	ПК-1.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3.3-4. У-4 ПК-1.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2. ПК-1.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. У-5. ПК-1.4. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-1.5. 3-1. У-1. 3-2. У-2 ПК-2.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. У-5. ПК-2.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2. ПК-2.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-3.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-3.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-3.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-4.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. У-5. 3-6. У-6. 3-7. У-7. 3-8. У-8. ПК-4.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2. ПК-4.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-5.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. 3-6. У-5. ПК-5.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2.	Консультации с научным руководителем
6	Подготовленная и оформленная ВКР	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1,	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2;	УК-1.1; 3-1 У-1 У-2 УК-1.2; 3-1 У-1 У-2 У-3 УК-1.3; 3-1 У-1 У-2 УК-2.1; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3 УК-2.2; 3-1 У-1 У-2 3-2 3-3 У-3 УК-3.1; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3 УК-3.2; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3 УК-4.1; 3-1 У-1 У-2 УК-4.2; 3-1 У-1 УК-4.3; У-1 У-2 УК-4.4; 3-1 У-1 УК-5.1; 3-1 3-2 3-3	Предварительная оценка в процессе проведения процедуры предзащиты ВКР

		ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2	У-1 У-2 У-3 УК-5.2 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3 УК-6.1; 3-1 У-1 У-2 УК-6.2; 3-1 3-2 3-3 У-1 УК-7.1; 3-1 3-2 У-1 УК-7.2; 3-1 3-2 У-1 УК-8.1 3-1 3-2 У-1 У-2 УК-8.2; 3-1 У-1 УК-9.1; 3-1 У-1 УК-9.2; 3-1 У-1 У-2 У-3 УК-10.1; 3-1 3-2 3-3 3-4 3-5 3-6 У-1 УК-11.1; 3-1 У-1 У-2 УК-11.2; 3-1 У-1 У-2 ОПК-1.1; 3-1 У-1 ОПК-2.1; 3-1 3-2 ОПК-2.2; У-1 ОПК-3.1; 3-1 У-1 ОПК-3.2; 3-1 У-1 ОПК-4.1; 3-1 У-1 ОПК-4.2; 3-1 У-1 ОПК-5.1; 3-1 У-1 ОПК-5.2; 3-1 У-1 ПК-1.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3.3-4. У-4 ПК-1.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2. ПК-1.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. У-5. ПК-1.4. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-1.5. 3-1. У-1. 3-2. У-2 ПК-2.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. У-5. ПК-2.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2. ПК-2.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-3.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-3.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-3.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-4.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. У-5. 3-6. У-6. 3-7. У-7. 3-8. У-8. ПК-4.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2. ПК-4.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-5.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. 3-6. У-5.	
--	--	---------------------------------	---	---	--

				ПК-5.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2.	
7	Подготовленная и оформленная ВКР	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2	ПК-5.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2. УК-1.1; 3-1 У-1 У-2 УК-1.2; 3-1 У-1 У-2 У-3 УК-1.3; 3-1 У-1 У-2 УК-2.1; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3 УК-2.2; 3-1 У-1 У-2 3-2 3-3 У-3 УК-3.1; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3 УК-3.2; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3 УК-4.1; 3-1 У-1 У-2 УК-4.2; 3-1 У-1 УК-4.3; У-1 У-2 УК-4.4; 3-1 У-1 УК-5.1; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3 УК-5.2 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3 УК-6.1; 3-1 У-1 У-2 УК-6.2; 3-1 3-2 3-3 У-1 УК-7.1; 3-1 3-2 У-1 УК-7.2; 3-1 3-2 У-1 УК-8.1 3-1 3-2 У-1 У-2 УК-8.2; 3-1 У-1 УК-9.1; 3-1 У-1 УК-9.2; 3-1 У-1 У-2 У-3 УК-10.1; 3-1 3-2 3-3 3-4 3-5 3-6 У-1 УК-11.1; 3-1 У-1 У-2 УК-11.2; 3-1 У-1 У-2 ОПК-1.1; 3-1 У-1 ОПК-2.1; 3-1 3-2 ОПК-2.2; У-1 ОПК-3.1; 3-1 У-1 ОПК-3.2; 3-1 У-1 ОПК-4.1; 3-1 У-1 ОПК-4.2; 3-1 У-1 ОПК-5.1; 3-1 У-1 ОПК-5.2; 3-1 У-1 ПК-1.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3.3-4. У-4 ПК-1.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2. ПК-1.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. У-5. ПК-1.4. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-1.5. 3-1. У-1. 3-2. У-2 ПК-2.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. У-5. ПК-2.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2.	Окончательная оценка в процессе проведения процедуры защиты ВКР на заседании ГЭК

				ПК-2.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-3.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-3.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-3.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-4.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У- 4. 3-5. У-5. 3-6. У-6. 3-7. У-7. 3-8. У-8. ПК-4.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2. ПК-4.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-5.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У- 4. 3-5. 3-6. У-5. ПК-5.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2.	
--	--	--	--	--	--

#### 4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы государственной итоговой аттестации «Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы» включают контрольные материалы для проведения итогового контроля уровня подготовки обучающихся в начале выполнения выпускной квалификационной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации с указанием этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы (таблица 5).

Контролируемые этапы ГИА	Код и индикатор контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные материалы	
		вид	кол-во (комплект, перечень)
<b>Текущий контроль</b>			
Подготовительный этап	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2	Утверждение задания на выполнение ВКР	1
Выполнение теоретической части ВКР	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2;	Отметка в задании о выполнении первой главы ВКР, отзыв научного руководителя, рецензия	1

	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2		
Выбор объектов и методов исследований в соответствии с темой выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2	Отметка в задании о выполнении второй главы ВКР, отзыв научного руководителя, рецензия	1
Выполнение практической части ВКР	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-	Отметка в задании на выполнение третьей главы ВКР, отзыв научного руководителя, рецензия	1

	4.3; ПК-5.1; ПК-5.2		
Оформление и предзащита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2	Предзащита выпускной квалификационной работы на выпускающей кафедре (процедура предзащиты ВКР).	1
Итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2	Защита выпускной квалификационной работы (процедура защиты ВКР)	1
<b>Всего</b>		-	6



## **Этапы выполнения выпускной квалификационной (бакалаврской) работы**

### **Этап 1. Подготовительный этап выполнения выпускной квалификационной работы (бакалаврской)**

Этот этап включает:

- выбор темы выпускной квалификационной работы (бакалаврской), ее согласование и обсуждение с научным руководителем;
- разработка и согласование с научным руководителем плана работы;
- определение цели и задач работы;
- определение объема и содержания графического материала;
- написание введения.

### **Этап 2. Выполнение расчетной части выпускной квалификационной работы (бакалаврской)**

#### **Этап 2.1 Выполнение раздела «Нормативные ссылки»**

При выполнении данного раздела бакалавр указывает все нормативные документы, которые будут использоваться при написании пояснительной записки выпускной квалификационной работы (бакалаврской).

#### **Этап 2.2 Выполнение раздела «Организационно-технологические расчеты»**

Выполнение данного раздела ВКР студент должен начать с описания характеристики проектируемого предприятия. В этом разделе разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, осуществляются основные технологические расчеты по заданию преподавателя заготовочного (овощного или мясорыбного) и доготовочного (горячего или холодного, а также доготовочного цеха при проектировании комплексного предприятия) или специализированного (мучного или кондитерского или кулинарного) цехов, которые являются основанием для выполнения поэтажного плана предприятия с расстановкой оборудования в основных помещениях и производственных цехах, организационно-технологической схемы цеха.

По вопросу «*Организация производства*» описывают организацию работы того цеха, который выносится на лист № 3 формата А2 иллюстративной части ВКР.

Разрабатываются и описываются технологические схемы 3 фирменных блюд, на одно из которых разрабатывается технико-технологическая карта, которая выносится в приложении к ВКР. По вопросу *контроля качества продукции* освещаются правила бракеража готовой продукции для выполнения чертежа №2 по технологическим схемам приготовления 1 – 3 фирменных блюд в аппаратурном выполнении или схематично или чертежа с технико-технологической картой на одно фирменное блюдо (по заданию руководителя ВКР).

Описание вопроса «*Компоновочное решение предприятия*» начинают с определения площадей всех групп помещений согласно СНиП II – Л. 8 – 71 (СП 118.13330.2012 «Общественные здания и сооружения»).

На основании приведенных расчетов выполняют и описывают компоновочное решение проектируемого предприятия, при этом учитывают направление технологических потоков. На основании полученных данных на листе графической части №1 вычерчивается план проектируемого предприятия.

#### **2.3 Выполнение экономического раздела выпускной квалификационной работы**

При выполнении данного раздела бакалавр осуществляет расчет основных экономических показателей проектируемого предприятия общественного питания, который выносится на лист № 4 графической части в виде таблицы основных показателей экономической деятельности предприятия.

#### **2.4 Выполнение раздела «Безопасность жизнедеятельности»**

При выполнении данного раздела бакалавр описывает значение и задачи безопасности труда на предприятиях общественного питания, раскрывает вопросы производственной сани-

тарии и гигиены, техники безопасности, пожарной профилактики, организации защиты предприятий общественного питания в чрезвычайных ситуациях.

### **Этап 3. Выполнение графической части выпускной квалификационной работы (бакалаврской)**

На данном этапе бакалавр на основе проведенных расчетов по согласованию с руководителем ВКР выполняет 4 листа графической части работы в программе «AutoCAD». Это могут быть:

- 1) поэтажные планы предприятия с расстановкой оборудования в основных помещениях и производственных цехах;
- 2) технологические схемы приготовления 1 -3 фирменных блюд, представленных в производственной программе проектируемого предприятия;
- 3) организационно-технологическая схема цеха (с указанием потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, участков и рабочих мест поваров);
- 4) технико-технологическая карта на фирменное блюдо;
- 5) таблица основных показателей экономической деятельности предприятия.

### **Этап 4. Оформление и предзащита бакалаврской работы**

Оформление бакалаврской работы:

- оформление пояснительной записки часть ВКР должно соответствовать требованиям ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления». (Подробно требования к содержанию и оформлению изложены в Методических указаниях по оформлению пояснительной записки и иллюстративной части ВКР и методическом пособии по выполнению выпускной квалификационной работы (бакалаврской), изданных отдельными брошюрами);

- оформление графической части выпускной квалификационной работы (бакалаврской) должно быть выполнено в соответствии с требованиями стандартов систем ЕСКД, ЕСТД, СПДС и СТП 053-2.10 на листах формата А1 (841x594 мм), А2 (594x420).

Предзащита ВКР проводится на открытом заседании государственной аттестационной комиссии. Докладчик в своем выступлении должен показать основные результаты своей работы: охарактеризовать план проектируемого предприятия, описать технологические схемы приготовления фирменных блюд, обосновать организационно-технологическую схему проектируемого цеха и основные технико-экономические показатели проектируемого предприятия. При этом в докладе следует ответить на замечания, отмеченные в отзыве и рецензии.

### **Этап 5. Итоговая государственная аттестация - защита выпускной квалификационной работы (бакалаврской)**

Выпускная квалификационная работа (ВКР) является заключительным этапом проведения государственных итоговых испытаний.

Целью подготовки выпускной квалификационной работы выступает систематизация, обобщение и закрепление теоретических знаний, практических умений и профессиональных компетенций выпускника.

Выпускная квалификационная работа позволяет оценить:

- уровень профессиональной эрудиции выпускника, его способности к научной и практической деятельности, а также умение планировать, проводить и оформлять необходимые исследовательские работы;
- уровень профессиональной компетентности выпускника в процессе решения учебно-исследовательских задач в области экономики;

- умение выпускника применять теоретические знания для решения конкретных исследовательских задач в области экономики, вести дискуссию и защищать собственную позицию.

Компетенции выпускника вуза по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного бизнеса» как совокупный ожидаемый результат по завершении обучения по ОПОП ВО, проявляемые в ходе защиты выпускной квалификационной работы включают: УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2;

## 5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

На государственной итоговой аттестации оценивается содержание и порядок выполнения выпускной квалификационной работы: четкое определение проблемы, целей и задач исследования; использование литературы - релевантность, полнота, корректность и содержание цитирования, логичность изложения; уровень содержания авторского текста; методология исследования - постановка вопросов исследования, адекватность методов и их аргументированность, точность использования процедур, полнота результатов, способ их представления; критический анализ результатов, логичность и полнота предлагаемого решения, степень соответствия полученного решения вопросам исследования; практическая ценность результатов исследования и полученных рекомендаций, оценка ограничений исследования, качество приложений; выполнение графика работы, следование указаниям научного руководителя, инициативность и самостоятельность при проведении исследования.

Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

В процессе защиты выпускной квалификационной работы учитываются:

- научный уровень доклада, степень освещенности в нем вопросов темы исследования, значение сделанных выводов и предложений для организации;
- использование специальной научной литературы, нормативных актов, материалов производственной практики;
- творческий подход к разработке темы;
- правильность и научная обоснованность выводов;
- стиль изложения;
- оформление выпускной квалификационной работы (ВКР);
- степень профессиональной подготовленности, проявившаяся как в содержании выпускной квалификационной работы бакалавра, так и в процессе её защиты;
- чёткость и аргументированность ответов обучающегося на вопросы, заданные ему в процессе защиты;
- оценки научного руководителя в отзыве и рецензента.

Обобщенные критерии проверки сформированности компетенции, шкала оценивания компетенций представлены в таблице 6:

Цифровое выражение	Словесное выражение	Критерии оценки	Уровень освоения компетенций
5	Отлично	1. Выбранная тема работы раскрыта в полном объеме. 2. При подготовке работы были	Выпускник в ходе подготовки и защиты ВКР продемонстри-

		<p>использованы актуальные материалы по данной проблематике, современные достижения науки и практики в соответствующей области.</p> <p>3. Работа содержит детальный анализ проблемы, объекта и предмета исследования, носит исследовательский характер с самостоятельными выводами и рекомендациями;</p> <p>4. Доклад обучающегося содержит актуальность темы работы, характеризует степень разработанности проблематики, раскрывает цели и задачи исследования, описывает основные этапы работы над ВКР, содержит обоснование выводов и рекомендации по совершенствованию предмета исследования;</p> <p>5. Работа выполнена с соблюдением всех требований, предъявляемых к оформлению ВКР и оригинальности текста;</p>	<p>ровал продвинутый уровень сформированности компетенций, предусмотренных ОПОП</p>
4	Хорошо	<p>1. Ответы на вопросы исчерпывающие, свидетельствующие об отличной теоретической и практической подготовке выпускника к профессиональной деятельности</p> <p>2. Выбранная тема работы раскрыта в полном объеме.</p> <p>3. При подготовке работы были использованы актуальные материалы по данной проблематике, современные достижения науки и практики в соответствующей области.</p> <p>4. С небольшими погрешностями работа содержит детальный анализ проблемы, объекта и предмета исследования, носит исследовательский характер с самостоятельными выводами и рекомендациями;</p> <p>5. Доклад обучающегося содержит небольшие неточности в актуальности темы работы, характеризует степень разработанности проблематики, раскрывает цели и задачи исследования, описывает основные этапы работы над ВКР, содержит обоснование выводов и рекомендации по совершенствованию предмета исследования;</p> <p>6. Работа выполнена с соблюдением всех требований, предъявляемых к оформлению ВКР и оригинальности</p>	<p>Выпускник в ходе подготовки и защиты ВКР продемонстрировал повышенный уровень сформированности компетенций, предусмотренных ОПОП</p>

		текста;	
<b>3</b>	<b>Удовлетворительно</b>	<p>1. Ответы на вопросы содержат небольшие неточности, свидетельствующие об хорошей теоретической и практической подготовке выпускника к профессиональной деятельности</p> <p>2. Выбранная тема работы раскрыта в полном объеме.</p> <p>3. При подготовке работы были использованы не совсем актуальные материалы по данной проблематике, современные достижения науки и практики в соответствующей области.</p> <p>4. Работа не содержит детальный анализ проблемы, объекта и предмета исследования, носит исследовательский характер с самостоятельными выводами и рекомендациями;</p> <p>5. Доклад обучающегося содержит ошибки, не содержит обоснование выводов и рекомендации по совершенствованию предмета исследования;</p> <p>6. Работа выполнена с соблюдением всех требований, предъявляемых к оформлению ВКР и оригинальности текста;</p>	Выпускник в ходе подготовки и защиты ВКР продемонстрировал базовый уровень сформированности компетенций, предусмотренных ОПОП
<b>2</b>	<b>Неудовлетворительно</b>	<p>1. Ответы на вопросы с ошибками, свидетельствующие об удовлетворительной теоретической и практической подготовке выпускника к профессиональной деятельности</p> <p>2. Выбранная тема работы раскрыта не в полном объеме.</p> <p>3. При подготовке работы не были использованы актуальные материалы по данной проблематике, современные достижения науки и практики в соответствующей области.</p> <p>4. Работа содержит ошибки в анализе проблемы, объекта и предмета исследования, не носит исследовательский характер с самостоятельными выводами и рекомендациями;</p> <p>5. Доклад обучающегося не содержит актуальность темы работы, не раскрывает цели и задачи исследования, не описывает основные этапы работы над ВКР, не содержит обоснование выводов и рекомендации по совершенствованию предмета исследования;</p>	Компетенции не сформированы

		<p>6. Работа выполнена с нарушением всех требований, предъявляемых к оформлению ВКР и оригинальности текста;</p> <p>Ответы на вопросы не полные, свидетельствующие об плохой теоретической и практической подготовке выпускника к профессиональной деятельности</p>	
--	--	---	--

В том случае, когда защита выпускной квалификационной работы бакалавра признаётся неудовлетворительной, ГЭК устанавливает, может ли выпускник представить к вторичной защите ту же работу с соответствующей доработкой, определяемой комиссией, или же обучающийся выпускник обязан разработать новую тему, которая должна быть определена кафедрой после первой защиты выпускной квалификационной работы.

По положительным результатам всех итоговых аттестационных испытаний государственная аттестационная комиссия принимает решение о присвоении выпускникам соответствующей степени и выдаче диплома бакалавра.

Выпускная квалификационная работа защищается до окончания работы ГЭК в день, предварительно согласованный с секретарем государственной экзаменационной комиссии в соответствии с расписанием работы ГЭК.

## **6. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Типовые задания представлены типовыми индивидуальными заданиями в соответствии с темой ВКР. Перечень тем ВКР приведен в приложении 1.

## **7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Оценка знаний, умений, навыков, и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций в результате освоения основной профессиональной программы проводится в ходе государственной итоговой аттестации.

Текущий контроль обучающихся проводится в ходе выполнения ВКР с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в выполнении ВКР и принятия необходимых мер их устранению и оказанию обучающимся индивидуальной помощи.

Контроль за выполнением обучающимися каждой главы ВКР проводится поэтапно, согласно графику выполнения ВКР, установленному в утвержденном задании.

Процедура оценивания знаний, умений и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.
3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию - поэтапно, и оценочные материалы на каждом этапе учитывают это развитие.

6. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

### **Этап 1. Подготовительный этап выполнения выпускной квалификационной работы**

В задании на выполнение ВКР приводится календарный план выполнения обучающимся выпускной квалификационной работы. В установленные календарным планом сроки обучающийся отчитывается перед научным руководителем о выполнении отдельных разделов работы. В период подготовки выпускной квалификационной работы научные руководители докладывают на заседании кафедры о выполнении календарного плана работы обучающимися–выпускниками.

### **Этап 2. Выполнение теоретической части выпускной квалификационной работы**

По результатам выполнения обучающимися календарного плана научными руководителями заполняются графы фактического выполнения первой главы ВКР.

### **Этап 3. Характеристика объектов и методов исследований выпускной квалификационной работы**

По результатам выполнения обучающимися календарного плана научными руководителями заполняются графы фактического выполнения второй главы ВКР.

### **Этап 4. Выполнение практической части выпускной квалификационной работы**

По результатам выполнения обучающимися календарного плана научными руководителями заполняются графы фактического выполнения третьей главы ВКР.

### **Этап 5. Оформление и предзащита выпускной квалификационной работы**

Предзащита выпускной квалификационной работы осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса не позднее, чем за 10 рабочих дней до ее защиты на заседании государственной экзаменационной комиссии.

На предзащите должны присутствовать обучающиеся, комиссия по предзащите, назначаемая заведующим кафедрой в составе 3-х преподавателей, имеющих право руководства выпускными квалификационными работами. Для проведения предзащиты выпускной квалификационной работы в форме стартапа в состав комиссии включаются преподаватели тех выпускающих кафедр, за которыми закреплены обучающиеся.

Комиссия (член комиссии) проверяет соответствие темы выпускной квалификационной работы, ФИО руководителя (консультанта) данным соответствующего приказа, знакомится с отзывом научного руководителя на выпускную квалификационную работу, текстом выступления (доклада) обучающихся, проверяет комплектность выпускной квалификационной работы, наличие и оформление титульного листа, задания для выпускной квалификационной работы бакалавра, отзыва научного руководителя, списка использованных источников; соответствие оформления текста выпускной квалификационной работы данным методическим рекомендациям, соответствие оглавления основному тексту работы, наличие и содержание демонстрационного материала.

В ходе предзащиты комиссией может быть предоставлено обучающемуся слово с докладом, в котором необходимо отразить основные положения работы: актуальность темы, цель и задачи исследования, эмпирическую базу и его новизну. Важно кратко осветить структуру работы и рассказать о том, что к моменту предзащиты уже сделано и что планируется сделать в кратчайшие сроки. Время выступления – не более 5 минут. Обучающемуся могут быть заданы вопросы и даны соответствующие рекомендации по завершению работы.

Результаты предзащиты оформляются протоколом комиссии. На предзащите могут присутствовать научные руководители и научные консультанты (при их наличии) выпускных квалификационных работ. В протоколе заседания комиссии по предзащите отражаются замечания членов комиссии и согласованное мнение о представляемой к защите выпускной квалификационной работе, которое носит рекомендательный характер.

В случае принятия комиссией положительного решения о допуске выпускной квалификационной работы к защите, председатель комиссии по предзащите ставит свою визу на титульном листе выпускной квалификационной работы.

В случае неявки обучающегося на предзащиту ему предоставляется возможность пройти предзащиту в срок, устанавливаемый комиссией по согласованию с заведующим выпускающей кафедры и по согласованию с деканатом факультета, в рамках утвержденного графика учебного процесса, но до проведения защиты выпускной квалификационной работы.

В случае, если обучающийся получил по результатам предзащиты отрицательное решение комиссии по предзащите («не рекомендовать»), он допускается к защите выпускной квалификационной работы условно.

После проведения процедуры предзащиты протоколы заседаний комиссий по предзащите размещаются на официальном сайте Филиала в разделе ЭИОС (Moodle) в течение 3 рабочих дней. Заведующий кафедрой несет персональную ответственность за размещение указанной информации.

Выпускная квалификационная работа, отзыв и рецензия (рецензии) передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы.

#### **Этап 6. Итоговая государственная аттестация - защита выпускной квалификационной работы**

Государственная итоговая аттестация проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений, проявленных обучающимися по результатам прохождения предзащиты и защиты выпускной квалификационной работы требованиям ФГОС ВО.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы на заседании ГЭК включает следующие этапы.

Председатель объявляет ФИО выпускника, допущенного к защите выпускной квалификационной работы, тему работы, ФИО научного руководителя.

Председатель передает слово секретарю ГЭК, который осведомляет членов комиссии о наличии необходимых для защиты документов: приказа о допуске к государственной итоговой аттестации, отзыва руководителя выпускной квалификационной работы и рецензии, протокола заседания комиссии по предзащите; текста выпускной квалификационной работы с отметкой на титульном листе о рекомендации ВКР к защите, а также информирует о месте прохождения преддипломной практики и, при наличии, о публикациях, справках о внедрении результатов и др. В случае отрицательного отзыва комиссии по предзащите, решение о защите выпускной квалификационной работы обучающимся принимает председатель ГЭК.

Председатель предоставляет слово выпускнику для презентации выпускной квалификационной работы. Для презентации обучающемуся предоставляется время до 30 минут с учетом вопросов, заданных председателем и членами ГЭК, и ответов обучающегося.

При рассмотрении на заседании ГЭК выпускной квалификационной работы, не рекомендованной комиссией по предзащите и (или) научным руководителем и (или) рецензентом (рецензентами), председатель ГЭК передает слово секретарю ГЭК для оглашения замечаний, затем предоставляет слово обучающемуся для ответа на данные замечания и отчета об их устранении, после чего ГЭК принимает решение о необходимости проведения презентации выпускной квалификационной работы.

После окончания презентации председатель обращается к членам комиссии с предложением задавать вопросы, предоставляет слово члену комиссии, желающему задать вопросы. Обучающийся излагает свои ответы на поставленные вопросы. При необходимости выпуск-



ник может уточнить содержание вопроса. Обучающийся может отвечать после каждого заданного вопроса или после поступления всех вопросов, записав их. Обучающийся может выбрать последовательность ответов на вопросы: по порядку поступления или по своему усмотрению.

После ответов на вопросы председатель ГЭК передает слово секретарю ГЭК, который оглашает ФИО рецензента, зачитывает замечания и /или недостатки, содержащиеся в рецензии, оглашает оценку ВКР, выставленную рецензентом.

Председатель ГЭК может обратиться к членам комиссии с предложением высказать свое мнение по поводу данной защиты. При этом председатель ГЭК, по своему усмотрению, может поручить одному из членов комиссии выполнить функции оппонента для экспертной оценки содержания и качества оформления данной выпускной работы.

Прослушав мнение члена комиссии, высказавшего экспертную оценку содержания и формы оформления данной выпускной работы, председатель предоставляет заключительное слово обучающемуся для ответа на выступление оппонента.

Председатель объявляет об окончании защиты и просит членов комиссии проставить оценки по данной выпускной квалификационной работе. После этого председателем объявляется следующая защита, порядок которой аналогичен предыдущей защите.

После завершения защиты всех выпускных квалификационных работ, предусмотренных графиком на текущий день, объявляется перерыв для обсуждения членами комиссии и председателем ГЭК итогов защиты. При проведении обсуждения в случае равенства голосов членов комиссии председатель обладает правом решающего голоса. После принятия членами ГЭК окончательного решения об уровне оценок по защите выпускных квалификационных работ в аудиторию приглашаются все обучающиеся, защищавшие в этот день свои выпускные квалификационные работы.

Председатель ГЭК объявляет обучающимся окончательные итоги защиты выпускных квалификационных работ. При возникновении вопросов со стороны обучающихся председатель ГЭК объясняет причину снижения оценки.

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

Порядок подачи и рассмотрения апелляций определяется приказом Министерства образования и науки РФ от 29.06.2015 № 636 и локальными нормативными актами университета.

**ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ  
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ  
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ ИМ. Г.В. ПЛЕХАНОВА  
ФАКУЛЬТЕТ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И ТОРГОВЛИ  
КАФЕДРА ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**направленность (профиль) программы: Технология и организация ресторанного бизнеса.**

1.	Проект ресторана немецкой кухни на 50 мест
2.	Проект ресторана английской кухни на 60 мест
3.	Проект ресторана немецкой кухни на 70 мест
4.	Проект работы ресторана американской кухни на 80 мест
5.	Проект ресторана с канадской кухней на 90 мест
6.	Проект кафе с японской кухней на 75 мест
7.	Проект ресторана с голландской кухней на 80 мест
8.	Проект ресторана с французской кухней на 50 мест
9.	Проект ресторана с польской кухней на 100 мест
10.	Проект ресторана с чешской кухней на 70 мест
11.	Проект ресторана с испанской кухней на 65 мест
12.	Проект кафе с китайской кухней на 65 мест
13.	Проект ресторана с болгарской кухней на 100 мест
14.	Проект ресторана с турецкой кухней на 100 мест
15.	Проект кафе с учетом особенностей австрийской кухни на 70 мест
16.	Проект ресторана с учетом особенностей албанской кухни на 85 мест
17.	Проект ресторана с учетом особенностей скандинавской кухни на 90 мест
18.	Проект ресторана с учетом особенностей норвежской кухни на 85 мест
19.	Проект ресторана с учетом особенностей индийской кухни на 80 мест
20.	Проект ресторана с учетом особенностей португальской кухни на 80 мест
21.	Проект ресторана с учетом особенностей бельгийской кухни на 100 мест
22.	Проект ресторана с учетом особенностей шотландской кухни на 90 мест
23.	Проект ресторана с учетом особенностей кухни Дании на 70 мест
24.	Проект ресторана с финской кухней на 100 мест
25.	Проект ресторана с венгерской кухней на 100 мест
26.	Проект ресторана с румынской кухней на 80 мест
27.	Проект ресторана с учетом особенностей греческой кухни на 100 мест
28.	Проект ресторана с арабской кухней на 100 мест
29.	Проект ресторана с алжирской кухней на 80 мест
30.	Проект ресторана с мексиканской кухней на 100 мест